

Koláč z krehkého cesta

Počet porcií: 6

Čas prípravy: 30 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Múku preosejte so soľou a premiešajte s na kocky nakrájanou a dobre vychladenou Herou maslovou. Ideálne je cesto rozmixovať v robote. Ak budete cesto spracovávať ručne, odporúčame prstami urobiť z Hery a múky hrudky, pridať trocha vody a hnieť. Len čo začne byť cesto hladké, pridajte cukor (25 g) a 2 žĺtky. Vláčne cesto nakoniec sformujte na plocho, zabaľte do fólie a nechajte odpočinúť aspoň pol hodiny v chlade.

Vychladené cesto vyvaľkajte a vyložte ním okrúhlu formu. Cesto k forme dobre pritlačte, až do výšky okrajov. Spodok cesta poprepichujte vidličkou a vráťte ešte na chvíľu do chladničky, kým sa vám nepredhreje rúra. Tú nastavte na 190°C (elektrická) alebo 170°C (teplovzdušná). Pred pečením položte do formy s cestom koliesko papiera na pečenie a posypte suchými fazuľami. Zabráňte tomu, aby na ceste vnikli bubliny. Papier s fazuľami odstráňte pred konečným dopekaním. Cesto pečte 15 minút, potom teplotu rúry stiahnite na 160 – 140°C a dopekajte 5 – 10 minút.

Keď je korpus dopečený, nechajte ho vychladnúť a pripravte si náplň: Ramu Krémovú alebo smotanu vyšľahajte s cukrom (1 PL), citrónom (1 PL) a vanilkou. Rozprestrite na korpus a ozdobte ovocím.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 1 kg** - 150 g
- **Citróny** - 12 g
- **Čučoriedky** - 150 g
- **Cukor múčka** - 37 g
- **Smotana na šľahanie** - 250 g
- **Žitok** - 56 g
- **Jedlá soľ** - 0.5 g
- **Vanilkový struk** - 1 g
- **Hera maslová príchuť 250 g** - 175 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

